

o dellanesi confetti.

Ricotta contrafatta in quadagesima.

Iglia vna libra de amandole nette & pisto molto ben como e ditto nel capitulo precedente, & habi quattro once di Zuccharo vna oncia d'acqua rosata, & vn mezzo buchero di brodo di pesce de laq- lea notata nel sopra ditto capitulo, & di stemperato tutte queste cose i serre le passarai per lastamegna ben stretta. Et questa tal composition mettrai i vna forma ri portendola i loco fresco la fera per la matina. Poi ri uoltando le ditte forme i piattelli o tagliori man- darai i tauola questa ricotta no disme- ticando il Zuccharo o l'arsi ch no gu- staranno tal viuanda.

B. putiro contrafatto in quadagesima

Rendi similmente como el ditto di sopra vna libra d' amandole nette & pisto molto ben & co mezzo buchero de acqua Rosata le passarai p lastamegna ch siano bene strette, & per far ch si stringano ben for- te gli agionerai vn pocha di farina di muto, o vero ch fera meglio vn mezzo buchero di brodo di luccio co quattro once di Zuccharo & Laframe pocho p farlo piallo passando ogni cosa como ho ditto quanto piu stretto poterai. Poi gli darrai la forma ad rhodo di pan di burro il mettrai aprende la sera

per la matina i loco freschissimo.

Suppa de lacte de seme de canape.

Arai bollir vn pocho la semenza de lacinipa tanto ch sincominci ad aprir la cortec- ce & pistala molto bene nel mortale met- tendo con essa vn poche de amandole monde & di stemperandole co acqua fro- schia le passarai per lastamegna. Poi le met- tirai abillir vn pocho agiognendoli vn pocho di sale & di Zuccharo abastanza. Item vn poco di pepe si al gusto ti piace, & vn'altra uolta lo lassari bollir per spa- tio quanto d'herbi vn miseret, & hauerai del pane tagliato i feste bruscolate vn poco, & per ordine asolo concerai i piattello o scudella le ditte fette di pane buttandoui suso de quello lacte de la ditta semenza di grado in grado secundo ch andarai concia- do il pane, & finalmente vota fora tut- to il ditto lacte regendo il pane ch no si sconi. Et vn'altra uolta lo remetterai di sopra, & questo farai doi o tre uolte. Poi gli mettrai di sopra per tutto de bo- ne specie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la pasta i forma dum pastello, & vn piela ben di forma ch stia d'eretta cocendo la i lapadella tanto ch sia vn- poco secca. Et fatto questo caua for la- ditte farina, & prendirai alcuni rosci doua, de lo lacte, del Zuccharo, & de la canella